

ワークス通信 02

2021年5月号 発行=生きがいワークス白山

発泡酒『イチジククラフト』は1本398円(税込)で、北陸3県の「セブン-イレブン」にて発売中です。1本につき約1個の果実(川北町のイチジクは糖度が高いのが特徴!)を使った採算度外視品。北陸限定の逸品です。



私たちが作ったイチジクピューレが発泡酒に。

木々が続々と芽吹き、若葉が鮮やかな緑に色づきはじめる季節の到来！これから梅雨に入るまでが最も過ごしやすい時期かもしれませんね。さて、今回は川北産イチジクのピューレを使った発泡酒をご紹介します。川北町の農業法人「わくわく手づくりファーム川北」が考案し製造したもので、使用したイチジクピューレは当事業所で作らせていただきました。後味がクセになるユニークな味わいを、是非、ご賞味ください。

就労継続支援B型

生きがいワークス白山

白山市鶴来本町4丁目千目35番地
(月橋交差点より山側へ向ってすぐ左手)

☎076-225-4362

✉ works@ikigaikoubou.com

運営法人/株生きがい工房

わたしたちと一緒に働いてみませんか？



洗濯板の溝を作る工程。その後は、やすりがけ。すべて手作業です。

●ウッド [木工加工]

《ウッド》では、この春より新たに洗濯板の製作に取り組み始めました。スマホを一回り大きくしたようなコンパクトサイズで、毎日のマスク洗いに最適です。波状の刻み部分のやすりがけは大変で根気のいる仕事ですが、みなさん、一所懸命に取り組んでいます。



作業の後は、掃除と後片付け。日々、整理・整頓を心がけています。

●リペア [福祉用具リニューアル]

車いすや歩行器、介護ベッドなど、福祉用具の整備とリフレッシュに取り組んでいる《リペア》。毎日の仕事を進めていくうえで大切なのが、各種道具の整理・整頓です。使い終わったものは放置せず、すぐに元の場所へ。翌日の仕事に繋げるための大事な作業です。

農福連携



地元食材を豊富に用いたカレー作り。毎日、試行錯誤の繰り返しです。

●みらくる [カレー製造・販売]

トマト、イチジク、ジビエ等、白山市とその近郊で採れた（獲れた）特産品の規格外品を使用し、オリジナルのレトルトカレー作りなどを行なっている《みらくる》。衛生管理を徹底し、地元の「美味しさ」を広く伝えていくために、日々の工夫と努力を重ねています。

・利用者さま募集中・



生きがいワークス白山は、2013年に開設しました。「みんなの明るい未来を作る」の理念に基づき、みらくる・ウッド・リペアの3つの部門を通じて就労支援を行っていく事業所です。

まずは見学・体験からどうぞ！

いつでも歓迎しております。

送迎など、詳細はお問い合わせください。

☎076-225-4362

